



SOFFIN 10

Preparato concentrato, espressamente studiato per gli utilizzatori con importanti volumi di produzione, adatto alla realizzazione di pan di Spagna classico e al cacao, Swiss Roll, torta Margherita, savoiardi, plum-cake e dolce di Varese.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070103

CLAIM

MODALITÀ D'USO

per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria (o sbattiuova). L'acqua prescritta dalle ricette sotto riportate può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti. La farina da impiegare nelle ricette deve essere preferibilmente debole, tipo per biscotti.

PAN DI SPAGNA

SOFFIN _____ 600 g
farina _____ 600 g
zucchero _____ 800 g
uova intere _____ 1000 g
acqua _____ 400 g

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti e depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati; cuocere a 180-200°C.

SWISS ROLL

SOFFIN _____ 300 g
farina _____ 300 g
zucchero _____ 500 g
uova intere _____ 600 g
acqua _____ 200 g

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere rapidamente a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita del forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitarne l'essiccamento e mettere tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Per la preparazione dei SWISS ROLL capovolgere i fogli di pasta prima preparati, bagnarli con liquore o bagne per pasticceria, quindi spalmarli uniformemente con crema a piacere (creme al burro, creme pasticcere, creme ganache o confetture di frutta). Procedere all'arrotolamento fino al diametro desiderato e finire il dolce ricoprendolo con cioccolato, creme, granelle nocciola, codette, scagliette, canditi. Per facilitare il taglio in fette dei SWISS ROLL è consigliabile metterli in frigorifero per qualche ora.

TORTA MARGHERITA

SOFFIN_____ 600 g

farina_____ 600 g

zucchero_____ 800 g

uova intere_____ 1200 g

acqua_____ 200 g

burro o margarina_____ 200 g (a fine montata)

PROCEDIMENTO: montare per 8-10 minuti in planetaria tutti gli ingredienti, ad esclusione del burro o margarina: questi, previamente fusi a temperatura moderata, devono venire versati a filo sulla pasta già montata, per esservi delicatamente incorporati. Depositare negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-190°C. Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE o cacao facendo uso delle apposite mascherine.

PAN DI SPAGNA AL CACAO PER TORTA SACHER

SOFFIN_____ 600 g

farina_____ 600 g

zucchero_____ 1000 g

uova intere_____ 1000 g

acqua_____ 600 g

burro o margarina_____ 400 g (aggiungere fusi a fine montata)

cacao 20-22_____ 150-200 g

PROCEDIMENTO: montare per 10-12 minuti in planetaria tutti gli ingredienti ad esclusione del burro o margarina; questi, previamente fusi a temperatura moderata, devono essere aggiunti gradualmente a fine montata. Depositare in stampi ingrassati ed infarinati; cuocere a 180-200°C.

PLUM CAKE

SOFFIN_____ 400 g

farina_____ 600 g
zucchero_____ 600 g
burro o margarina Kastle
crema_____ 400 g
uova intere_____ 700 g

PROCEDIMENTO: montare in planetaria a media velocità per circa 6-8 minuti utilizzando la foglia anziché la frusta. Depositare in stampi foderati con carta da forno; cuocere a 180-200°C.

DOLCE VARESE

SOFFIN_____ 600 g
farina_____ 500 g
zucchero_____ 900 g
uova intere_____ 1000 g
burro o margarina_____ 1000 g

PROCEDIMENTO: montare in planetaria con frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità con tutti gli ingredienti. Il burro o la margarina devono avere consistenza morbida. Depositare nei caratteristici stampi ben imburattati ed infarinati; cuocere a 180-190°C.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.